

# MOUILLETES SABLÉES au chocolat ivoire et à la confiture de lait

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min**

- 75 g de farine
- 60 g de beurre de Normandie
- 30 cl de confiture de lait de Normandie
- 100 g de chocolat blanc
- 1 œuf
- 1 cl de Calvados
- Vanille
- 90 g de sucre
- 25 cl de crème liquide
- 1 jaune d'œuf
- 3 g de levure chimique

Réaliser la pâte à sablé avec la farine, le beurre, 50 g de sucre, 1 jaune d'œuf, 3 g de levure chimique et un peu de vanille. Etaler la pâte, découper 8 mouillettes et cuire au four 10 min à 180°.

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie, mélanger 40 g de sucre et l'œuf, ajouter la vanille et le Calvados, puis le chocolat blanc. Fouetter la crème et incorporer à l'appareil. Dans une verrine, mettre la confiture de lait au fond, la mousse au chocolat blanc dessus et servir avec les mouillettes.